

CONDITIONS GENERALES POUR LES RESERVATIONS DE GROUPE

10 PERSONNES ET PLUS

Conditions générales de vente

Nos propositions pour les réservations de 10 personnes et plus comprennent les boissons. Les quantités sont prévues comme suit : Eaux minérales : 1 bouteille / 2 personnes (plates et gazeuses) – Apéritif : 1 verre / personne - Café ou infusion : 1/ personne – Vins 1 bouteille/ 8 personnes de chaque référence.

En cas de dépassement, les bouteilles consommées seront facturées au prix public.

Les appellations des plats et des vins sont donnés à titre indicatifs et sont fonctions des approvisionnements. Certaines denrées peuvent manquer et les plats remplacés.

Pour toute autre demande de repas de groupe, merci de nous contacter directement par mail (contact@lemasbottero.com) ou par téléphone au 04.42.67.19.18.

Conditions générales de réservation

Toute réservation doit être confirmée par email (contact@lemasbottero.com) en mentionnant la date, l'heure d'arrivée, le nombre de convives, le menu choisi.

Le menu est choisi pour l'ensemble de la table, boissons comprises parmi nos propositions de menu groupe.

Tout changement du nombre de convive doit être signalé par email au moins 48h à l'avance. Dans le cas contraire, la facture sera fonction du nombre de couverts défini par le client dans son email de confirmation.

Une caution par empreinte de carte de crédit à hauteur de 20€ par personne sera mise en disponibilité le jour de la réservation. Cette caution ne sera encaissée qu'en cas de no-show (réservation non honorée) ou bien en cas d'annulation intervenant dans les 72 h précédent la date de la réservation.

MENU DÉJEUNER
(UNIQUEMENT LE MIDI)

50 € BOISSONS COMPRISES

Ce menu change toutes les semaines en fonction des produits et de la saison

[voir le menu de la semaine](#)

Apéritif Maison et bouchées

Vin blanc sélection des coteaux du pays d'Aix

Vin rouge sélection des coteaux du pays d'Aix

eaux minérales

café ou infusions et mignardises

MENU PROVENCE

80 € BOISSONS COMPRISES

La grande majorité des produits utilisés proviennent de nos producteurs locaux provençaux

Tartelette automnale

légumes crus et cuits de nos producteurs locaux

Aïoli d'encornet

gnocchi de monalisa à l'encre, sucs de poissons de roche

Agneau de Provence

pois chiches de Cucuron, cédrat et piment d'Espelette

Fromages

d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Figue de Provence

crème légère au calissons du Roy René, citron vert

Apéritif Maison et bouchées

Vin blanc sélection vins de Provence

Vin rouge sélection vins de Provence

eaux minérales

café ou infusions et mignardises

MENU INSPIRATIONS

110 € BOISSONS COMPRISES

Les plats signatures du chef, sa vision de la cuisine. Laissez-vous guider...

Foie gras IGP du Sud-ouest mi cuit
coing de pays et poivre de Sichuan

L'inspiration d'aujourd'hui
différente d'hier et de demain

Poisson de pêche locale
panais, noix de Grenoble, raisin, sauce au verjus

Canette des Dombes
filet rosé, cromesquis des cuisses et légumes d'automne

Fromages
d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...

Interprétation
sucrée d'un produit de saison

Pomme Akane
infusée au géranium rosat, touche de sésame noir

Champagne et bouchées
Vin blanc sélection prestige
Vin rouge sélection prestige
vin de dessert sélection prestige
eaux minérales
café ou infusions et mignardises